

Salvis Combi-Steamer Handy CT 06



Mode d'Emploi

Table de Matières

1.	Indications relatives à la sécurité.....	5
2.	Tableau de commande et description des fonctions	6
2.1	Tableau de commande Handy CT 06	6
2.2	Description des fonctions – Eléments de commande	6
3.	Mise en service	8
3.1	Mise en service avec un seul mode de cuisson.....	8
4.2	Préchauffer le four	9
4.3	Combitronic® (Combinaison des modes de cuisson)	9
4.4	Température à coeur	10
4.5	Refroidissement rapide.....	10
4.6	Pré programmation du temps	10
4.7	Fin de marche.....	10
4.	Options modèles	11
4.1	Fonction: HACCP	11
4.1.1	Sélectionner et imprimer le journal	11
4.1.2	Impression d'un programme de cuisson.....	12
4.1.3	Régler les paramètres d'exploitation	13
5.	Programme de nettoyage et entretien	14
5.1	Douchette avec dispositif de rappel automatique	14
5.2	Démarrer le programme de nettoyage	14
5.3	Entretien des joints de porte.....	15
5.4	Nettoyage des surfaces extérieures.....	15
5.5	Nettoyage de la porte vitrée	15
5.6	Nettoyage de la gouttière et de l'égouttoir.....	15
5.7	Nettoyage du filtre anti-graisse.....	15
5.8	Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane	16
5.9	Nettoyage du filtre d'aspiration d'air	16
6.	Dérangements mineurs et remèdes	17
7.	Messages d'erreur	18

Chère cliente
Cher client

Vous avez été bien avisés en achetant ce FOUR MIXTE, qui est un appareil de pointe présentant de nouveaux aspects et méthodes de travail.

Cet appareil de haute performance vous offre beaucoup de possibilités de maniement que vous utiliserez pleinement. Mais afin d'atteindre ces objectifs, il faut tout d'abord se familiariser avec le maniement. Nous vous prions de lire attentivement ce "Manuel d'installation et le Mode d'emploi".

Le fonctionnement

Le four mixte travaille selon le programme choisi en mode «air pulsé», «vapeur», «mixte» (la combinaison des deux) et en mode «régénération».

Les modes de cuisson



Vapeur

La cuisson «vapeur» est une cuisson douce et soignée. Les produits sont cuits à une température constante entourée de vapeur.



Mixte

La cuisson «mixte» figure la combinaison automatique des deux modes vapeur et air pulsé offrant une perte de poids minimale.



Air pulsé

La cuisson «air pulsé» est parfaite pour rôtir, griller gratiner et pour la pâtisserie.



Régénération

Régénérer des assiettes et des récipients dans trois ambiances de température.

1. Indications relatives à la sécurité

Utilisation déterminée

L'appareil est uniquement déterminé à la préparation professionnelle des aliments.

Installation



Suivre les normes d'installation des sociétés d'électricité locales et observer les règles techniques et les standards en vigueur sur le plan local pour les cuisines. Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien concessionnaire.

Ne pas poser l'appareil contre les sources thermiques. Observer une distance de sécurité suffisante, au moins 50 mm aux murs voisins. En cas d'installation auprès des matières sensibles à la chaleur ou même à l'incendie, observer les règles de protection contre le feu.

Soyez sûr de ne pas bloquer l'air d'échappement.

Si un adoucisseur d'eau est branché, observer les instructions d'installation et le mode d'emploi du fabricant. Observer les branchements à l'eau douce et dure.



Si l'appareil a été exposé à une température basse, il est possible que le limiteur de température de sûreté a déclenché, il faut le repousser.

Opération



Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes en opération !

Le four mixte doit être utilisé uniquement:

- par du personnel avisé
- conformément à l'usage prévu selon ces instructions
- en l'absence de dérangement.



Risque de brûlure !

Attention en cas d'ouverture de la porte, échappement d'air et de vapeur.



Attention! Danger de brûlure !

Ne jamais mettre des récipients remplis de liquide ou d'un produit produisant de liquide sur un niveau trop haut. L'opérateur doit être capable de regarder dedans.



Si le verre protecteur de la lampe à l'intérieur est endommagé, le four mixte ne doit pas être mis en service. Contacter le service après-vente.

En cas de dérangement de service, débrancher le four mixte du réseau électrique et fermer le robinet d'arrivée d'eau. Informer le service après vente.



Pendant la période de garantie seul un service après-vente formé par la société Salvis est autorisé d'exécuter des travaux de réparation. Demander le nom et l'adresse de notre partenaire de service auprès de la société Salvis AG, Aarburg.



Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyeur à haute pression. Un jet d'eau risque d'endommager des pièces de l'appareil ou de toucher des pièces vives. DANGER de choc électrique aux personnes.

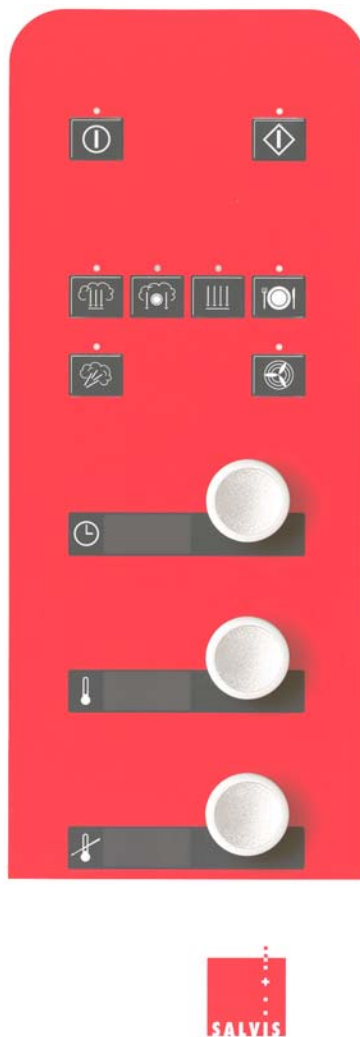
Afin d'éviter des accidents, le crochet d'attache avec fixation doit être retiré lors du démontage et de la mise au rebut.

Niveau sonore

La valeur d'émission de décibels par l'appareil en marche à l'emplacement de travail est inférieure à 70 dB.

2. Tableau de commande et description des fonctions

2.1 Tableau de commande Handy CT 06



Mise en circuit



Marche/Arrêt



Vapeur



Mixte



Air pulsé



Régénération



Humidification manuelle



Vitesse réduite de ventilateur

Affichage temps (Bouton tournant)

Temps de cuisson 0:00 à 24.0 h et

Marche continue *--*

Affichage température (Bouton tournant)

Température de cuisson de 30 à 300°C

Affichage température à cœur (Bouton tournant)

Température à cœur de 20 – 99°C

2.2 Description des fonctions – Éléments de commande

Touche MISE EN CIRCUIT



Appuyer sur la touche, le four est prêt à marcher. L'éclairage de l'espace cuisson est allumé.

Affichage: La diode DEL du mode de cuisson «vapeur» est allumée

Temps 0:00, Température 99°C

Température à cœur - **OFF**

Appuyer de nouveau sur la touche - Le four s'éteint.

Toutes les diodes DEL et l'éclairage de l'espace cuisson s'éteignent.

Touche MARCHE/ARRÊT



La touche démarre et arrête le processus de cuisson.

La diode DEL clignote tout au long du programme.

Touche MODE DE CUISSON VAPEUR



Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 99°C apparaît dans le champ température.

Plage de températures: 30 - 130°C

Touche MODE DE CUISSON MIXTE



Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 130°C apparaît dans le champ température.
Plage de températures: 30 - 250°C

Touche MODE DE CUISSON AIR PULSÉ



Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 150°C apparaît dans le champ température.
Plage de températures: 30 - 300°C

Touche HUMIDIFICATION MANUELLE



Tant que la touche reste appuyée, de la vapeur est générée dans l'espace cuisson.
Possible en modes de cuisson mixte, air pulsé et régénération.

Touche „Régénération“, 3 ambiances de température



Appuyer sur la touche et choisir le mode „régénération“. L'DEL s'allume. L'affichage de température indique 120°C.
Plage de température 30 – 300°C.

Choisir les conditions désirées en appuyant sur les touches des deux modes de cuisson **simultanément**.

 +  = Ambiance **sèche**, température de base 130°C

 +  = Ambiance **moyenne**, température de base 120°C

 +  = Ambiance **humide**, température de base 115°C

Appuyer sur  pour mettre en marche le programme sélectionné.

Touche REDUCTION DE LA VITESSE DU VENTILATEUR



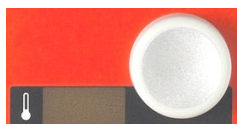
Il est possible de réduire la vitesse du ventilateur à tout moment de la cuisson, sauf en mode vapeur.
Appuyer rapidement sur le mode de cuisson en cours.
Appuyer sur la touche réduction de la vitesse du ventilateur.
La diode DEL s'allume.

MINUTERIE + AFFICHAGE numérique à 3 chiffres



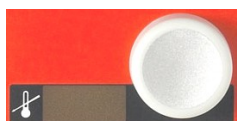
Régler le temps de cuisson avec le bouton tournant: de 0:00 à 24.0 h.
Pour mettre en marche continue „- -“, tourner vers la gauche.
Le temps est affiché jusqu'à 10 heures maximum au rythme d'une minute, ensuite au rythme de 10 minutes (affichage à 3 chiffres).

TEMPÉRATURE + AFFICHAGE numérique



Régler la température de cuisson avec le bouton tournant: de 30 à 300°C.
Tant que le four chauffe, un point rouge reste allumé en bas à droite du display.
Il suffit de tourner le bouton pendant la cuisson pour savoir la température réelle. Au bout de 3 secondes, la température désirée réapparaît.

TEMPÉRATURE À COEUR + AFFICHAGE numérique



Il est possible d'activer le réglage de la température à coeur pour tous les modes de cuisson.
Plage de températures à coeur: 20 - 99°C.
Régler la température à coeur avec le bouton tournant.
L'affichage du temps en cas de température à coeur activée est automatiquement marche continue * - - - *.
Il suffit de tourner le bouton pendant la cuisson pour savoir la température réelle. Au bout de 3 secondes, la température désirée réapparaît.

3. Mise en service



Avant de mettre le four en service: ouvrir le robinet d'eau!

Si la température ambiante du four est au dessous de +5°C, veiller à ce que le four soit à la température ambiante de la pièce avant de le mettre en service.



Appuyer sur la touche MISE EN CIRCUIT. La diode DEL s'allume.
Le four est prêt à marcher.

3.1 Mise en service avec un seul mode de cuisson

Choisir le mode de cuisson désiré. Par exemple:



Vapeur,



Mixte,



Air pulsé,



Régénération

La diode du mode de cuisson choisi s'allume.



Régler le **temps de cuisson** avec le bouton tournant.



La température de cuisson

La température en sortie d'usine du mode de cuisson choisi est affichée.
Régler la température désirée avec le bouton tournant.



La température à coeur

La température à coeur peut être activée pour tous les modes de cuisson.
L'affichage du temps en cas de température à coeur activée est automatiquement marche continue *- - -*

Régler la **température à coeur** désirée avec le bouton tournant.

Remplir le four.

Piquer et enfoncer la sonde dans le centre du mets.



Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. La diode clignote.

La diode du mode de cuisson choisi se met à clignoter.



Si besoin, appuyer sur la touche **Humidification manuelle**.

Le programme se met en route

Le temps marche à reculons. Les deux points de l'affichage temps sont allumés.

En cas de température à coeur activée, la température désirée est affichée.

Si on ouvre la porte pendant la cuisson, le moteur du ventilateur et la chauffe s'arrêtent. Le temps de cuisson est interrompu tant que la porte est ouverte.

On peut interrompre la cuisson avec la touche MARCHE/ARRÊT.

Fin de programme

Le four s'éteint automatiquement.

Un signal sonore retentit pendant 30 secondes. Il peut être coupé par la touche MARCHE/ARRÊT.

Mémoire

Les données de cuisson écoulées sont réaffichées.

Toutes les diodes DEL des modes de cuisson achevés restent allumées en permanence. Un nouveau programme peut démarrer.

Modification des données pendant la cuisson:

Appuyer sur la touche MODE DE CUISSON. Procéder aux modifications: modifier le temps, la température ou la température à cœur avec les boutons tournants. Le programme tiendra compte des modifications, mais celles-ci ne seront pas mémorisées.



Si on éteint le four avec **la touche MISE EN CIRCUIT**, les données sont effacées.

4.2 Préchauffer le four



Il est recommandé de toujours préchauffer le four. Avant de préchauffer, toujours choisir la première phase du programme à suivre.

Temps: Régler avec le bouton tournant, le mieux est de mettre sur marche continue - - - .

Pour mettre sur marche continue, tourner le bouton au dessous de 0:00.

Température: Régler avec le bouton tournant.

Appuyer sur **la touche MARCHE/ARRÊT**. La diode clignote. Le four se met à chauffer.

Une fois la température choisie atteinte, appuyer sur **la touche MARCHE/ARRÊT**. Et puis continuer à procéder selon chapitre 4.1.

4.3 Combitronic® (Combinaison des modes de cuisson)

Le système de Combitronic® permet de combiner le déroulement de quatre modes de cuisson au maximum se déroulant dans l'ordre suivant:



Vapeur,



Mixte,



Air pulsé,



Régénération

Régler les données pour chaque mode de cuisson à l'aide des boutons tournants.

Mode de cuisson 1	Mode de cuisson 2	Mode de cuisson 3
 Vapeur	 Cuisson mixte	 Air pulsé
 Vapeur	 Cuisson mixte	
 Vapeur		 Air pulsé
	 Cuisson mixte	 Air pulsé

Comment démarrer une combinaison:



2 modes de cuisson:

Appuyer sur les deux touches simultanément



3 - 4 modes de cuisson:

décrir et puis sur la 3ième ou sur les deux suivantes dans 5 secondes.

Les DELS des modes de cuisson activés sont allumées.

Combitronic® commence en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.

4.4 Température à coeur

On peut activer la température à coeur pour tous les modes de cuisson.
Si on active la température à coeur pour plusieurs modes de cuisson dans un programme, il faut toujours augmenter la température à coeur du prochain mode de cuisson.

4.5 Refroidissement rapide

Pour refroidir rapidement l'espace cuisson, par exemple pour le faire passer de 180 à 99°C



Appuyer sur **la touche MODE DE CUISSON VAPEUR**

Mettre le temps sur marche continue - - - . Régler la température désirée.



Appuyer sur **la touche MARCHE/ARRÊT**

La température choisie, p. ex. 99°C, clignote jusqu'à ce que la température de l'espace cuisson ait atteint 99°C.

4.6 Pré programmation du temps

Il est possible de programmer une cuisson maximum 24 heures à l'avance. Choisir ou activer le programme de cuisson. Charger le four.

Pré programmation du temps:



Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pendant 3 secondes.
Le display temps indique **0:00**.



Avec le bouton tournant temps, indiquer la période après laquelle le four doit se mettre en marche. Par exemple 5.00; alors l'appareil se mettra en marche dans 5 heures.



Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT**. La diode clignote. Le pré programmation temps est actif et le four se met en marche à l'heure préprogrammée.

Effacer la pré programmation du temps:



Appuyer rapidement sur **la touche MARCHE/ARRÊT**. La diode s'éteint.



Pour des raisons d'hygiène, il faut éviter de laisser trop longtemps les produits alimentaires à la température ambiante.

4.7 Fin de marche



Mettre le four hors circuit avec **la touche MISE EN CIRCUIT**.
Fermer **le robinet d'eau**.
En cas d'une interruption de service prolongée, débrancher le four.



Attention: Porte!



Il s'échappe de la vapeur brûlante.
Ouvrir la porte prudemment en l'ouvrant d'abord de quelques centimètres pour permettre à la vapeur de s'échapper.

4. Options modèles

4.1 Fonction: HACCP

Pour chaque programme de cuisson, il y a un journal indiquant toutes les données de la cuisson. Si une imprimante est branchée à l'appareil, on peut faire imprimer le journal à condition que l'imprimante puisse imprimer au moins 40 lettres/signes par ligne et qu'elle ait un port de communication sériel. Données de l'imprimante: 9600, N,8,1.

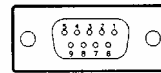
La douille pour brancher le câble se trouve au-dessous du tableau de commande.

Port de communication sériel / Interface

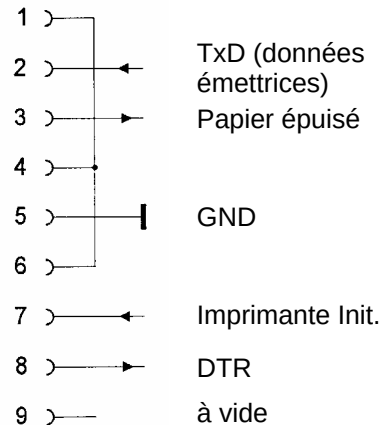
Fiche No.
EXTERNE douille Min-D
à 9 broches (9pin. Min-D bushing)

Fonction:
RS 232 C
Port de communication sériel
(9600, N, 8, 1) (Serial interface)
9600 BAUD, 8 bits d'information
(data bit), EVEN PARITY,
1 STOP BIT

→
**Connecter
l'imprimante**



Douille vue d'en
haut



Setting of DIP Switch Thermal Printer NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON								
OFF								

Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

	1	2	3	4
ON				
OFF				

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

4.1.1 Sélectionner et imprimer le journal



Le câble de connexion est à installer ou à retirer seulement si l'imprimante et l'appareil sont éteints. Dans le cas contraire, la commande électronique de l'appareil ou l'imprimante risque d'être endommagée.

Allumer l'appareil et ne pas mettre de cuisson en route.

Pour imprimer le journal, il est important que la minuterie de l'appareil soit à l'heure réelle (voir 4.1.3).

Démarrer la fonction HACCP:



Appuyer sur la touche humidification manuelle pendant environ 3 secondes

Sélectionner le journal d'un jour (seule possibilité)



Régler le jour désiré à l'aide du bouton rotatif temps.



Régler le mois désiré à l'aide du bouton rotatif température.



Régler l'année désirée à l'aide du bouton rotatif température à cœur.

Imprimer:



Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT, le journal est imprimé.

Terminer l'impression HACCP journal



Appuyer sur la touche humidification manuelle, la programmation automatique standard s'affiche.

4.1.2 Impression d'un programme de cuisson

Appareil No. 710
Modèle 6 x 1/1
Imprimé le 19.10.04 16:00
Heures de service 1
TC prise toutes les 3 minutes
D: Vapeur KD: Cuisson mixte
HL: Air pulsé RE: Régénération

→ Nombre d'heures total de service de l'appareil

Date: 18.10.2004

→ Date de la cuisson

→ Début de la cuisson du programme sélectionné

→ Mode de cuisson **vapeur = Humidité 100%**

15:00 1 Désirée 99°C Humidité 100%
15:10 1 00:10 h Temps de maintient 00:10 h
15:20 2 Désirée 130°C Humidité 15%
15:30 2 00:10 h Temps de maintient 00:10 h
15:40 3 Désirée 150°C Humidité 0%
15:40 3 TC °C 67
15:45 3 TC °C 20 23 26 29 31 34 37 40
16:00 3 TC °C 43 46 49 51 54 57 60 63 66
16:30 3 00:00 h Temps de maintient 00:45 h

→ Mode de cuisson **mixte = Humidité 15%**

→ Mode de cuisson **air pulsé = Humidité -0%**

→ Relevé de la temp. à coeur (CT) toutes les 3 min.

→ Temps de maintient (le temps que la température programmée a été maintenue)

→ Consommation d'énergie du programme

→ Consommation d'eau du programme

Consommation d'énergie: 1,4 kWh
Consommation d'eau 2.35 l

Appareil No. 710
Modèle 6 x 1/1
Imprimé le 18.10.2004 16:00
Heures de service 1
CT prise toutes les 3 minutes
D: Vapeur KD: Cuisson mixte
HL: Air pulsé RE: Régénération

Date: 18.10.2004

Produit:

15:00 1 Désirée 99°C RE 10%
15:10 1 00:10 h Temps de maintient 00:10 h

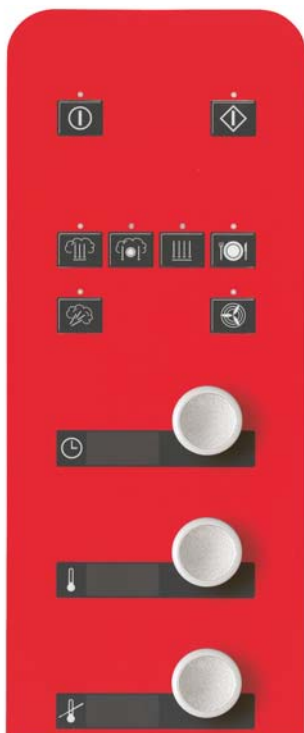
→ Mode de cuisson **Régénération**

Consommation d'énergie: 0,5 kWh
Consommation d'eau 0.25 l

4.1.3 Régler les paramètres d'exploitation

Le four est livré avec des paramètres d'exploitation correctement réglés.
Si toutefois il fallait modifier par exemple l'heure et la date (l'heure d'été/hiver, heure inexacte), procéder comme suit:

Allumer le four sans faire marcher de programme. Mettre le temps sur 1:23 et appuyer sur la touche de l'humidification manuelle pendant au moins 2 secondes.



Modifier maintenant, le cas échéant, les différents paramètres sur le tableau de commande selon le tableau ci-dessous.

A 1 Affichage temps
B 1 Bouton tournant temps

A 2 Affichage températures
B 2 Bouton tournant températures

A 3 Affichage températures à coeur
B 3 Bouton tournant températures à coeur



B 1	A 1	B 2	A 2	B 3	A 3	Textes	Standard	Valeurs de référence
	Pr		End					
< >	101	< >	11			Heure		00-23
< >	102	< >	35			Minute		00-59
< >	103	< >	26			Jour		1-31
< >	104	< >	11			Mois		1-12
< >	105	< >	01			Année		0-99
< >	106	< >	0			Format date	0	0 = JMA24; 1:JMA12
< >	107	< >	1			Changement horaire été/hiver Europe	1	0 = off 1= Europa
< >	108	< >	0			Notation °C, °F	0	0 = °C ; 1 = °F
< >	109	< >	0			Langue	0	0 = Allemand; 1 = Anglais
< >	110	< >	30			Durée du signal sonore – fin de programme	30 sec	0-999 sec
< >	111	< >	1			Durée du signal sonore – fin de phase	0	0-10 sec
< >	112	< >	0			Mode d'exposition	0	0 = off; 1 = on
< >	113	>	0			L'éclairage s'éteint lors de l'ouverture de la porte	1	0 = off; 1 = on
< >	114	< >	0			Adresse de l'appareil	0	0-99
< >	115	< >	3			Prise de la température à coeur	3	0-30 min

Après avoir réglé ou modifié les paramètres, appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT.
Le four est prêt à marcher.

5. Programme de nettoyage et entretien

Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté.

Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourritures risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.

Nous recommandons d'utiliser uniquement les produits spéciaux à nettoyer de chez Salvis.

Ce sont des produits spécialement développés, testés et approuvés pour l'utilisation dans les fours mixtes. Au cas où vous utilisez d'autres produits, vous risquez l'usure des joints et des dégâts matériels dans la chambre de cuisson. Suivez les instructions pour l'utilisation des produits de nettoyage.

5.1 Douchette avec dispositif de rappel automatique

Lorsque la douchette est extraite, elle reste arrêtée là où on entend un petit bruit. Pour l'enrouler, retirer le tuyau complètement. Il s'enroule automatiquement.



L'eau coule seulement si le tuyau est arrêté!

5.2 Démarrer le programme de nettoyage

Appuyer sur la touche  et en même temps sur  pour démarrer.

cLE est indiqué dans le champ de la température à cœur .

Appuyer sur  pour démarrer le programme de nettoyage. L'appareil se refroidit ou se chauffe jusqu'à ce que la température de 60°C soit atteinte. Les restes de graisses et d'aliments sont amollis.

SPr clignote dans le champ de temps  et un bref signal sonore annonce que les valeurs prescrites sont atteintes. Ouvrir la porte. Vaporiser dans l'intérieur un produit spécial à nettoyer.

Fermer la porte et laisser agir le produit à nettoyer. Les affichages indiquent 15 min. 60°C et **CLe**, ensuite 15 min. 70°C et **CLe**. Les restes de graisses et d'aliments sont ainsi amollis.

SHO clignote dans le champ de temps . Une fois le temps d'amollissement s'écoulé, le signal retentit. Ouvrir la porte et laver l'intérieur soigneusement avec de l'eau, s'il y en existe, avec la douchette.

drY est indiqué dans le champ de temps , une fois la porte est fermée. La chambre de cuisson sèche pour 15 min. à 110°C.

End est indiqué dans le champ de temps , le signal retentit est annonce que l'espace est sec.

End est indiqué dans le champ de la température à cœur . Le programme de nettoyage est terminé. Cela est signalisé par un signal sonore continu. Le temps total du programme nettoyage se monte à environs 50 minutes.



SHO est indiqué dans le champ de la température à cœur  en cas d'une panne de courant. Tourner le bouton correspondant, l'affichage disparaît.

Appuyer sur , le four est prêt à marcher.



Les fours Handy CT sont équipés de la douchette en option. Utiliser la douchette uniquement pour laver l'intérieur de la chambre de cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures.



S'il reste du produit à nettoyer dans la chambre de cuisson, il y aura éventuellement des dégâts de corrosion ou les aliments en sont influencés.

Pour terminer, sécher l'intérieur et laisser la porte ouverte un petit peu pour ventiler la chambre de cuisson.

5.3 Entretien des joints de porte

D'une manière générale, un joint de porte est une pièce d'usure.

La durée de vie d'un joint dépend essentiellement de la manière dont il est entretenu.

Les graisses et les produits nettoyants attaquent le matériau du joint et accélèrent son usure.

Le poulet et la graisse de porc ont un effet particulièrement agressif.

Pour cette raison, nous vous prions de respecter les instructions d'entretien suivantes:

Nettoyer le joint chaque jour à la main, à l'aide d'un produit nettoyant dégraissant doux.

Éliminer les résidus de produit nettoyant à l'eau claire.

Laisser la porte ouverte la nuit de manière que le joint puisse se détendre.

Même si l'appareil n'est pas utilisé, laisser la porte ouverte.

Vérifier régulièrement si le joint est en bon état. S'il est abîmé, faites-le remplacer, cela permet d'éviter que de la vapeur et de l'air ne s'échappent de l'appareil.

Même pour les appareils équipés du système de nettoyage Autoclean, le joint doit être nettoyé à la main. Il est fréquent que des résidus de graisse et de produit de nettoyage se déposent sur la partie extérieure du joint. Lorsqu'ils y demeurent, celui-ci se désagrége à ces endroits.

Pour le nettoyage, utiliser exclusivement un détergeant original Salvis.

5.4 Nettoyage des surfaces extérieures

Utiliser un produit de nettoyage dissolvant les graisses ou un produit spécial pour l'acier.



Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyeur à haute pression.

5.5 Nettoyage de la porte vitrée

La porte est composée en deux pièces. La vitre intérieure est pivotante. Ouvrir pour nettoyage.

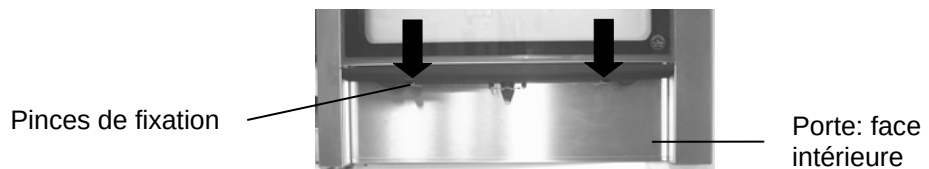
Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.



5.6 Nettoyage de la gouttière et de l'égouttoir

La gouttière sous l'appareil: Nettoyage régulier, ci-inclus l'orifice d'écoulement.

L'égouttoir sur la porte: Presser les pinces de fixation vers le bas et retirer l'égouttoir vers le devant.



5.7 Nettoyage du filtre anti-graisse

Lors du nettoyage quotidien, nettoyer également le filtre anti-graisse. En cas de saleté tenace, nous recommandons de le nettoyer dans un bain de nettoyage ou dans la machine à laver la vaisselle. Pour terminer rincer le filtre anti-graisse à fond à l'eau pure.

Il serait même préférable de travailler avec deux filtres respectivement deux jeux de filtres, dont l'un ou l'autre trempera toujours dans un bain de nettoyage.

5.8 Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane

Nettoyage au moins une fois par mois, respectivement selon l'encrassement.
Mettre le four à l'arrêt et le laisser refroidir.
Décrocher le filtre anti-graisse.
Décrocher les supports d'accrochage.
Retirer les 4 vis et la tôle chicane.
Retirer la tôle chicane et la nettoyer
Nettoyer l'espace interne.
Pour la mise en place, procéder dans l'ordre inverse.

Les types 20x1/1, 20x2/1 et 12x2/1 sont équipés des tôles chicanes pivotantes.



Il est interdit de travailler avec un four sans tôle chicane d'air

Tôle chicane d'air

Porte-plaques

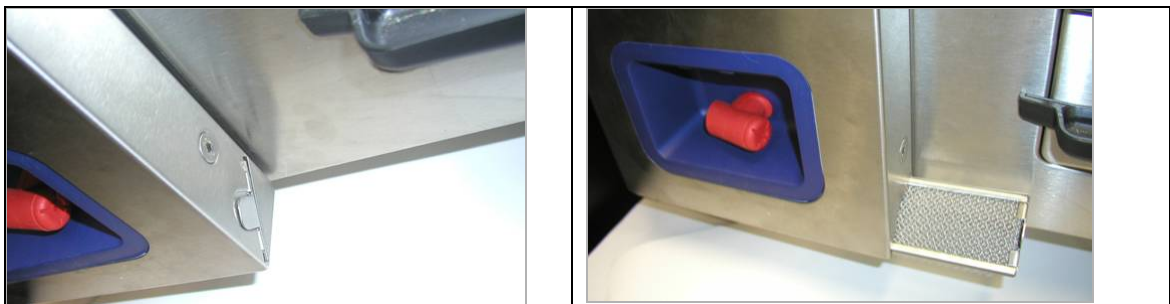


5.9 Nettoyage du filtre d'aspiration d'air



Ce filtre se trouve au-dessous du tableau de commande. Il faut le nettoyer tous les deux mois.

Enlever le filtre, le nettoyer sous le robinet d'eau ou dans le lave-vaisselle.



6. Dérangements mineurs et remèdes

Si des dérangements surviennent sur le four, il s'agit souvent de peu de chose. Avant de faire appel au service après-vente, essayer de les remédier à l'aide du tableau ci-dessous. Si vous ne pouvez pas trouver la faute, mettre le four à l'arrêt et le débrancher du réseau électrique.



Informez le service après-vente

Informez les dates de l'appareil qui se trouvent sur la plaque indicatrice.

INCIDENT	CAUSE	REMEDE
La DEL de la touche Marche/arrêt ne s'allume pas.	L'interrupteur principal n'est pas enclenché	Enclencher l'interrupteur principal
L'appareil ne démarre pas	Le coupe-circuit du secteur s'est déclenché	Ré-enclencher le coupe-circuit du secteur
La puissance calorifique se montre incorrecte ou le ventilateur ne démarre pas.	Un coupe-circuit s'est déclenché	Vérifier l'installation électrique Ré-enclencher le coupe-circuit du secteur
Il n'y a pas de production de vapeur dans l'enceinte	Le robinet d'eau est fermé	Ouvrir le robinet d'eau
L'eau ne s'écoule pas de la chambre de cuisson	L'écoulement est bouché	Nettoyer le filtre d'écoulement, Rincer l'écoulement
	Le tuyau d'écoulement n'est pas en pente	Poser le correctement
Dépôt de rouille dans la chambre de cuisson	La qualité de l'eau est pauvre	Filtrer l'eau, suivre les instructions d'installation.
	Un produit à nettoyer impropre	Utiliser Salvis MULTI CLEAN.
	Il y a des résidus du nettoyant à l'intérieur	Toujours laver soigneusement l'intérieur de l'espace.
	Il y a des particules en fer dans la conduite d'eau amenée	Enlever toutes pièces en acier-non allié
Les parois intérieures sont recouvertes de calcaire	Le degré hydrotimétrie de l'eau est trop élevé ou l'adoucisseur est épuisé	Connecter le four à un adoucisseur ou régénérer votre adoucisseur
La vapeur s'échappe par la porte	Le joint de porte s'est usé.	Réajuster le crochet d'attache (bec-de-cane)
	Le joint de porte est défectueux	Informez le service après-vente ou remplacer le joint

7. Messages d'erreur

S'affichent dans l'affichage de température à cœur:

Défaut	Description	Réaction, dépannage
er001	La porte est ouverte	Pause! Fermer la porte ou éliminer le défaut sur le commutateur de la porte.
er111	Sonde espace de cuisson 1, absence de signal	Arrêt du fonctionnement! Réparer la rupture de sonde P1. Réinitialisation par arrêt/marche de l'appareil. Le fonctionnement avec une sonde défectueuse est impossible!
er112	Sonde espace de cuisson 2, absence de signal	Arrêt du fonctionnement! Réparer la rupture de la sonde P2 (sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). Réinitialisation par arrêt/marche de l'appareil. Le fonctionnement avec une sonde défectueuse est impossible!
er113	Sonde de température du cœur 1, absence de signal	Avertissement! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 1 ^{ère} sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!
er114	Sonde de température du cœur 2, absence de signal	Avertissement! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 2 ^{ème} sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!
er115	Sonde de température du cœur 3, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 3 ^{ème} sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!
er116	Sonde de température du cœur 4, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 4 ^{ème} sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!
er113, er114, er115, er116	Sonde de température du cœur, absence de signal	Arrêt du fonctionnement dans le cas d'un programme avec mesure de la température du cœur! Réparer la rupture de la sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est impossible! L'appareil peut cependant être utilisé sans mesure de la température du cœur!
er117	Sonde de condensation de vapeur, absence de signal	Avertissement! Réparer la rupture de sonde P3. Le fonctionnement avec une sonde défectueuse est possible!
er211	STB espace de cuisson 2	Arrêt du fonctionnement! Réarmer le STB de l'espace de cuisson 1 (en haut) et déterminer la cause du déclenchement. Si le défaut se produit de manière sporadique et qu'il disparaît après un arrêt/remise sous tension, celui-ci provient de la protection thermique (Klixon) dans l'enroulement du moteur M1!

Défaut	Description	Réaction, dépannage
er212	STB espace de cuisson 1	Arrêt du fonctionnement sur les appareils à 2 chambres! Réarmer le STB de l'espace de cuisson 2 (en bas) et déterminer la cause du déclenchement. Si le défaut se produit de manière sporadique et qu'il disparaît après un arrêt/remise sous tension, celui-ci provient de la protection thermique (Klixon) dans l'enroulement du moteur M2!
er311	Absence de pression d'eau	Mode cuisson: Avertissement / nettoyage automatique: Pause Ouvrir le robinet. Éliminer la cause de la pression d'eau insuffisante à l'extérieur de l'appareil. Vérifier le fonctionnement du pressostat. Attention! L'appareil fait une pause en nettoyage automatique! L'appareil peut être utilisé sans eau en mode cuisson!
er511	Température sous-ensemble supérieure à 65°C	Avertissement! Nettoyer le filtre d'aspiration et vérifier le fonctionnement du ventilateur de refroidissement.
er512	Température sous-ensemble supérieure à 70°C	Arrêt du fonctionnement! Nettoyer le filtre d'aspiration et vérifier le fonctionnement du ventilateur de refroidissement.

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Telefon +41 62 787 1818
Telefax +41 62 787 1895

